

LES INDUSTRIES M.K.E. (1984) INC.
183, boul. Montcalm, Candiac, Qc. J5R 3L6
Tél.: (450) 659-6531 / Fax.: (450) 659-2248
Visitez notre site à: http://www.mke-ind.com

GRILLOIR AU GAZ
SÉRIE CBT



MANUEL D'INSTALLATION ET D'OPÉRATION



05-09-01

GRILLOIR AU GAZ
SÉRIE CBT

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. **Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appareil.**

2. **Un réservoir de propane liquéfié non connecté pour l'usage de l'appareil ne doit pas être entreposé sous l'appareil.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Fermer l'alimentation de gaz à l'appareil;**
2. **Éteindre toute flamme non couverte;**
3. **Ouvrir le couvercle de l'appareil;**
4. **Si l'odeur de gaz persiste, contacter immédiatement le distributeur de gaz ou le département d'incendie.**

AVERTISSEMENT : une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriété et des blessures. Lire attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation.

POUR USAGE COMMERCIAL SEULEMENT

INSTALLATION

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national du gaz **ANSI Z223.1** ou au code d'installation du gaz naturel **CAN/CGA B149.1** ou au code d'installation du gaz propane **CAN/CGA B149.2.**

Cet appareil a été inspecté et vérifié avant d'être expédié. Sur réception, déballer et vérifier s'il n'y a pas de dommages cachés. S'il y a dommage, faire immédiatement une réclamation.

Notre garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses en usage normal. Aucune réclamation ne sera acceptée pour dommage résultant d'une mauvaise installation, d'une opération inadéquate ou d'un service non autorisé.

Il doit y avoir un espace minimum entre l'appareil et tout corps combustible de 14 " / 305 mm à l'arrière (lorsque le couvercle est fermé) et 6 " / 152 mm de chaque coté. L'appareil peut être installé sur un plancher combustible mais ne doit pas être installé sous un toit combustible qui n'est pas suffisamment protégé. L'appareil ne doit pas être installé sur un plancher en pente. Les freins des petites roues doivent être appliqués pendant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans ou sur un véhicule récréatif et/ou un bateau.

Lorsque l'appareil est alimenté au propane, un support pour un réservoir de propane liquide de 20 lb / 9 kg est fourni avec l'appareil

Pour raccorder le réservoir à l'appareil, visser le régulateur à la sortie du réservoir. Visser l'extrémité du boyau flexible au coude qui dépasse à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une clé.

Après le raccordement, ouvrir l'alimentation et vérifier s'il y a des fuites aux joints avec de l'eau savonneuse. **Ne pas se servir d'une flamme pour vérifier les fuites de gaz.**

Le boyau utilisé pour connecter le réservoir de propane à l'appareil doit être utilisé avec un connecteur de boyau flexible conforme avec la norme sur les boyaux faits d'élastomère composite et sur les raccords pour gaz naturel et gaz propane, CAN/CGA-8.1 ou avec la norme sur les boyaux faits d'élastomère composite et sur les raccords pour gaz naturel et gaz propane CAN1-8.3, si le grilloir est connecté à un réservoir différent du type # 600.

Le réservoir propane normalement utilisé avec cet appareil est un réservoir de 20 lb / 9 kg. Le réservoir doit être construit selon les spécifications pour les réservoirs de gaz propane (LP gaz) du département de Transport des É.-U. (DOT) ou les normes nationales du Canada, CAN/CSA-B339, cylindres, sphères et tubes pour le transport de produits dangereux.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION

La pression normale devrait être de 7 " W.C. pour le gaz naturel et de 11 " W.C. pour le gaz propane. Pour mesurer la pression de gaz, retirer le capuchon vissé sous le manifold et visser un tube 1/8" NPT pour la vérification de la pression . Les brûleurs devraient toujours fonctionner à capacité maximale pendant la vérification de la pression. Faire fonctionner tous les autres équipements connectés sur le système d'alimentation de gaz à capacité maximale et lire la pression. Fermer ensuite tous les autres appareils, réduire la puissance de l'appareil au minimum et prendre une autre lecture de pression. Ajuster ensuite le système à la pression prescrite. Le régulateur doit permettre de maintenir une pression qui ne varie pas de plus de 1 " W.C.

Le régulateur pour le gaz naturel doit être installé entre le tuyau de sortie, derrière l'appareil et le système d'alimentation de gaz. Pour prévenir tout mouvement de la tuyauterie interne, utiliser des pinces pour maintenir le tuyau de sortie.

Cet appareil doit être déconnecté du système d'alimentation de gaz pendant le test de pression du système lors de tests excédant ½ psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du tuyau d'alimentation de gaz en fermant la valve manuelle pendant les tests de pression du système pour tout test à une pression supérieure à ½ psi (3,45 kPa).

Garder l'entrée d'air ou de gaz libre de toute obstruction. La chambre à combustion doit avoir une entrée d'air adéquate.

OPÉRATION

Cette unité est un grilloir au gaz pour usage extérieur seulement.

Pour un appareil alimenté au propane, avant chaque utilisation de l'appareil, il faut vérifier que le boyau flexible soit en bon état. S'il est évident qu'il y a une abrasion excessive, une fissure ou une coupure, le boyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Le boyau utilisé a un diamètre interne de 3/8" / 10 mm.

Avant d'allumer l'appareil, il faut s'assurer que toutes les valves sont fermées (OFF), que les freins des petites roues sont appliqués, et ouvrir le couvercle. Ne pas allumer lorsque le couvercle est fermé.

POUR ALLUMER UN BRÛLEUR

- Ouvrir la soupape d'alimentation manuelle de gaz;
- Approcher la flamme d'une longue allumette ou chandelle près d'un brûleur. Des trous dans la partie inclinée de la façade supérieure sont prévus à cet effet;
- Régler la valve à intensité variable à la position requise.

Si l'appareil ne s'allume pas après 5 secondes, fermer les valves, attendre 5 minutes et recommencer.

POUR ÉTEINDRE

- Tourner les valves à intensité variable à la position « OFF »;
- Fermer la soupape d'alimentation manuelle de gaz.

S'il est difficile d'allumer tous les brûleurs, il est possible que la soupape du réservoir de propane a été ouverte lorsque les valves des brûleurs sont ouvertes. Celà occasionne un débit trop grand pour une fraction de secondes et active le mécanisme de sûreté de l'accouplement Q.C.C.1 qui réduit le débit dans l'accouplement. Il faut alors fermer les valves de brûleurs et celles du réservoir. Ouvrir ensuite la valve du réservoir lentement et procéder ensuite à l'allumage.

Si l'appareil est long à allumer, c'est qu'il y a de l'air dans la tuyauterie et il faut attendre qu'elle s'écoule avant de pouvoir allumer les brûleurs.

Si après l'allumage, la flamme d'un ou plusieurs brûleurs est jaune, il est possible que certains insectes ou araignées sont à l'intérieur des brûleurs ou sur le volet d'air. Enlever la façade et vérifier par le volet d'air s'il y a quelque chose qui obstrue l'entrée d'air et/ou le brûleur. S'il est difficile de nettoyer le brûleur, enlever les grilles et dévisser l'angle de soutien des brûleurs à l'arrière. Enlever le brûleur et nettoyer.

UTILISATION DES RÉSERVOIRS DE PROPANE

Pour un appareil alimenté par un ou deux réservoirs de propane de 20 lb / 9 kg, chaque brûleur consomme environ 1,2 lb/h de propane lorsqu'ouvert à pleine capacité. Pour un appareil CBT-36 alimenté avec seulement un réservoir de 20 lb / 9 kg dont les trois brûleurs sont ouverts à pleine capacité, le temps d'utilisation total est de 5.3 h d'utilisation.

L'appareil fonctionne à des températures supérieures à 0°C / 32 F lorsqu'utilisé avec un réservoir de 20lb / 9.1kg.

Pour des besoins d'utilisation intensive de longue durée à basse température, vous devez vous référer à votre fournisseur de gaz propane.

La garantie fournie avec l'équipement est valide pour les conditions d'utilisation sus mentionnées **(Température > 0°C /32 F).**

Le temps d'utilisation intensive (débit maximum de façon continue) du ou des réservoir varie beaucoup en fonction de la température. Le temps moyen d'utilisation intensive est de 3 h lorsqu'utilisé à une température supérieure à 0°C / 32 F.

Après cette période, la puissance du réservoir de gaz diminue rapidement et l'appareil s'éteint. Il faut attendre environ 15h avant que le réservoir reprenne sa pression.

Pour permettre de prolonger le temps d'utilisation intensive, il faut se procurer des réservoirs de propane additionnels. Il sera alors possible de changer de réservoir lorsque la puissance de l'appareil diminue ou de connecter un second réservoir au tuyau de sortie pour ainsi doubler le temps d'opération sans changer de réservoir. Pour ajouter un second réservoir, il faut commander un second assemblage régulateur boyau ainsi que les supports de réservoir supérieur en inférieur.

L'assemblage régulateur-boyau fourni avec l'appareil est conçu pour fonctionner avec un réservoir muni d'une soupape de type Sherwood-Marshall Q.C.C.1. Cet appareil ne peut pas être raccordé à une soupape standard de type P.O.L. avec filetage à gauche. La soupape de type Q.C.C.1 est reconnaissable par son filetage externe à la sortie de gaz. Toute tentative pour raccorder le régulateur, avec un autre type d'accouplement que le raccord Q.C.C.1 en utilisant des adaptateurs ou autres moyens peut causer des dommages, un feu, des blessures ou endommager l'accouplement Q.C.C.1. Le raccordement d'une union standard P.O.L. ne procure pas le contrôle de l'alimentation de gaz ni le mécanisme d'arrêt à des températures élevées (115-150°C) intégrés dans le système Q.C.C.1. Si l'alimentation de gaz coupe suite à une augmentation de la température de la poignée du raccord, remplacez l'assemblage régulateur-boyau par un neuf.

Après l’achat d’un réservoir de propane, il est important de faire purger, c’est-à-dire enlever l’eau ou l’humidité du réservoir avant de remplir le réservoir pour éviter de causer du givre dans l’union Q.C.C.1. Ce traitement peut être fait par votre fournisseur de gaz propane autorisé.

Le régulateur fourni avec l’appareil ne doit pas être utilisé avec un autre appareil car ce régulateur est conçu pour un débit de propane n’excédant pas celui de l’appareil.

Il est important de :
Tenir le ou les boyaux flexible(s) d’alimentation loin de toute surface chaude.
Ne pas obstruer l’alimentation d’air des brûleurs.
Ne pas ranger un réservoir de gaz de rechange près ou sous l’appareil
Ne pas utiliser l’appareil sous l’influence de l’alcool ou de drogue.
Ne pas utiliser l’appareil avant d’avoir lu le manuel au complet.
Ne pas laisser l’appareil sans surveillance, surtout s’il y a des enfants.

Après l’usage de l’appareil, il est important de fermer le couvercle pour empêcher l’eau, les feuilles mortes ou tout autre objet de tomber dans l’appareil.

L’entreposage intérieur de l’appareil n'est permis que si le réservoir est déconnecté et retiré de l’appareil. L’entreposage des réservoirs de propane doit être fait à l’extérieur, hors de portée des enfants. L’entreposage du réservoir de propane ne doit pas être fait dans un édifice, un garage, endroit clos ou à la portée des enfants. Lors de l’entreposage pour une longue durée, pour empêcher la rouille, il est préférable d’enduire les grilles et les brûleurs d’huile afin qu’ils ne rouillent pas

ENTRETIEN

Les surfaces apparentes en acier inoxydable et les autres parties extérieures de l'appareil doivent être nettoyées avec un savon doux ou tout autre nettoyant commercial doux conçu à cet effet. Ne pas utiliser d'abrasif afin d'éviter d'endommager le fini de surface.

Garder l'appareil à un endroit loin de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne pas obstruer la combustion et les ouvertures d'alimentation d'air. Vérifier visuellement la flamme.

Vérifier s'il y a des débris ou des insectes dans les brûleurs et/ou le boyau flexible et nettoyer s'il y a lieu. Tout débris ou insecte dans les brûleurs peut empêcher d'obtenir une flamme adéquate (bleue avec peu de jaune)

Après plusieurs utilisation, il est possible que les trous des brûleurs soient obstrués par la graisse fondue devenue solide. Dans ce cas, il est préférable d'appeler votre vendeur pour obtenir la localisation de l'entreprise de service autorisée la plus près de chez vous pour nettoyer adéquatement le brûleur.

Voici un tableau permettant régler soi-même les problèmes que cet appareil peut avoir.

PROBLÈMES	**DIAGNOSTIQUES**
Les brûleurs ne s'allument pas	Pas de propane? Mauvaises procédures d'allumages? Le boyau est-il plié? La soupape du réservoir est-elle fermée? Vous n'avez pas laissé le temps à l'air de sortir avant l'allumage? Si ce n'est pas le cas, La poignée localisée à la sortie du réservoir n'est peut-être pas assez serrée sur le réservoir. La poignée est chaude (115-150°C) ou craquée? Si c'est le cas, il faudra déterminer la raison pour laquelle la poignée est chaude ou craquée, corriger le problème et remplacer l'assemblage régulateur-boyau. Avez-vous ouvert la soupape du réservoir de propane lorsque les valves des brûleurs sont ouvertes? Si oui, refaites les procédures d'allumage correctement.
La puissance de l'appareil diminue ou l'appareil s'éteint	Le réservoir de propane est vide? Fait-il froid? L'appareil fonctionne t-il depuis plus de 2-3 h? Le boyau flexible est-il plié? L'appareil fonctionne t-il le couvercle ouvert par temps venteux? Le réservoir est-il neuf? Si oui, il est possible que du givre se forme à la sortie du réservoir parce qu'il n'a pas été purgé avant d'être rempli. Il faut faire purger le réservoir avant de l'utiliser à nouveau.
Les brûleurs ne chauffent pas	Le réservoir est-il vide ou fonctionne t-il depuis plus de 2-3h? Si c'est le cas remplacez le réservoir et/ou laisser le temps au

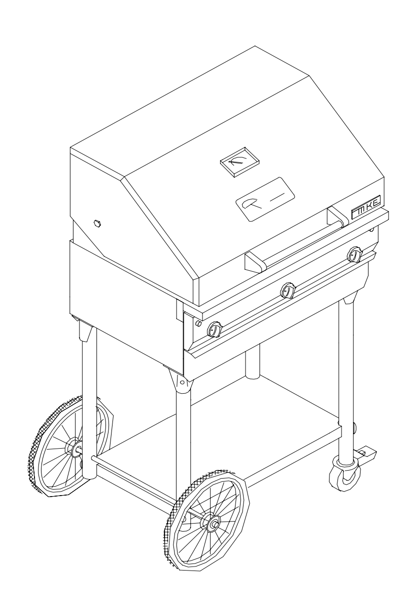
assez	réservoir de reprendre sa pression. Le boyau est-il plié? Les trous des brûleurs sont-ils bouchés? Si c'est le cas, faites nettoyer les brûleurs par une agence autorisée par Les Industries MKE
De la graisse coule de l'appareil	Le tiroir à graisse est-il installé? L'appareil est-il de niveau? Le tiroir à graisse est-il plein? Vider le ou les tiroirs et nettoyer la base de l'appareil.
Le régulateur bourdonne	C'est normal, c'est causé par le propane froid qui passe dans un passage restreint.
Flambées excessives	Il y a trop de viande graisseuse. Diminuer l'intensité de chauffage des brûleurs et faire égoutter le gras de la viande. Ce problème arrive particulièrement avec des viandes grasses

RÉPARATION

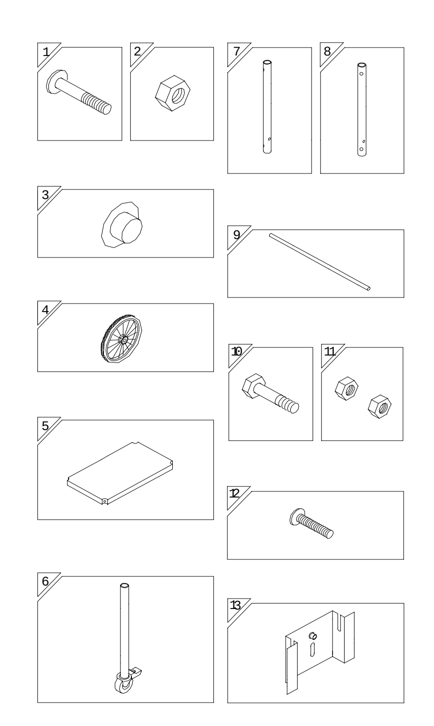
Nous offrons un important réseau de service de réparation. Nous avons des agences de service autorisées à travers l'Amérique du Nord. Consultez votre vendeur pour obtenir la localisation de l'agence de service la plus près de chez vous.

LE MANUEL D'INSTRUCTIONS DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Modèle	Puissance totale (BTU/H)	Qté Brûleurs	Couvercles	Réservoirs requis
CBT-24	54 000	2	1	1 de 20 lb
CBT-36	81 000	3	1	1 de 20 lb
CBT-48	108 000	4	2	1 de 20 lb
CBT-60	135 000	5	2	2 de 20 lb
CBT-72	162 000	6	2	2 de 20 lb



ASSEMBLAGE DE LA BASE
BASE ASSEMBLING



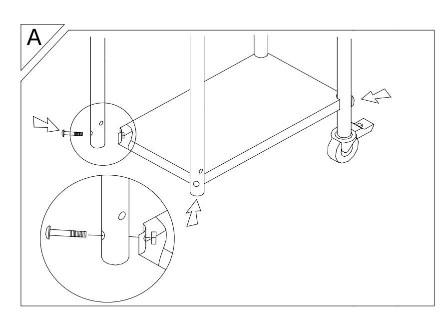
POUR TOUT LES MODELES
FOR ALL MODELS

		QTE/QTY	
1	BOULON 3/8-16 BOLT 3/8-16	8	
2	ECROU 3/8-16 NUT 3/8-16	8	
3	CAPUCHON 1/2" 1/2" CAP	2	
4	ROUES 16" 16" WHEEL	2	
5	TABLETTE INFERIEURE LOWER SHELF	1	
6	PATTE AVANT FRONT LEGS	2	
7	PATTE ARRIERE GAUCHE LEFT REAR LEGS	1	
8	PATTE ARRIERE DROITE RIGHT REAR LEGS	1	
9	ESSIEU AXLE	1	

POUR LES MODELES
FOR MODELS

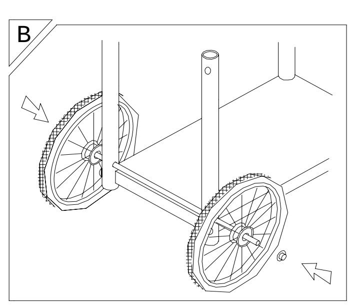
		CBT-36 & 48 QTE/QTY		CBT-60 & 72 QTE/QTY	
10	BOULON HEX. 1/4-20 HEX. BOLT 1/4-20	1		2	
11	ECROU HEX. 1/4-20 HEX. NUT 1/4-20	2		4	
12	VIS 10-24 X 3/4" 10-24 X 3/4" SCREW	1		2	
13	SUPPORT DE RESERVOIR TANK SUPPORT	1		2	

ASSEMBLAGE DE LA BASE
BASE ASSEMBLING



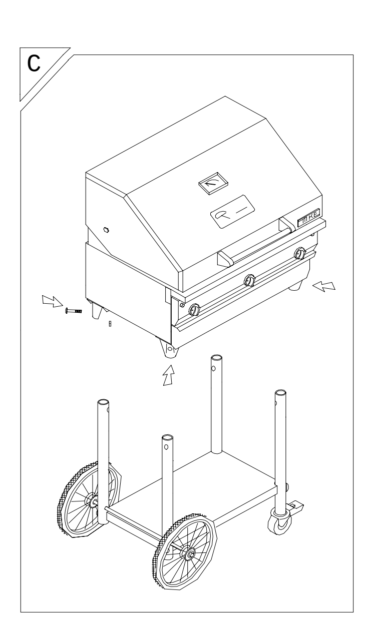
A FIXER LES PATTES (6,7,8) A LA TABLETTE INFERIEURE A L'AIDE DES VIS ET DES BOULONS (1,2)

A ATTACH THE LEGS (6,7,8) TO THE LOWER SHELF WITH THE BOLTS AND NUTS (1,2)



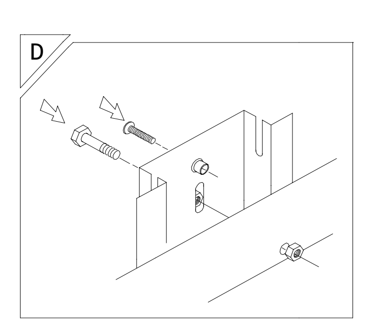
B INSERER L'ESSIEU (9) ET FIXER LES ROUES (4) A L'AIDE DES CAPUCHONS (3)

B INSERT AXLE (9), PLACE THE WHEELS AND SECURE WITH THE CAPS (3)



C FIXER LE CBT SUR LES PATTES A L'AIDE DES VIS ET BOULONS (1,2)

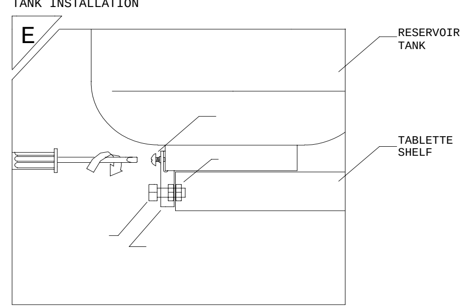
C ATTACH THE CBT TO THE LEGS WITH THE BOLTS AND NUTS (1,2)



D FIXER LE SUPPORT DU RESERVOIR (14) A LA TABLETTE INFERIEURE (5) A L'AIDE DE LA VIS (10) ET DES BOULONS (11)

D ATTACH THE TANK SUPPORT (14) TO THE LOWER SHELF WITH THE BOLT (10) AND THE NUTS (11)

INSTALLATION DU RESERVOIR
TANK INSTALLATION



E METTRE LE RESERVOIR EN PLACE ET LE FIXER A L'AIDE DE LA VIS (12)

E POSITION THE TANK AND SECURE WITH THE SCREW (12)



M.K.E. INDUSTRIES (1984) INC.
183, Montcalm Blvd, Candiac, Qc. J5R 3L6
Tel.: (450) 659-6531 / Fax.: (450) 659-2248
Visit our web site at http://www.mke-ind.com

GAS CHARBROILER
CBT MODEL



INSTALLATION AND OPERATION MANUAL



GAS CHARBROILER
CBT MODEL

FOR YOUR SAFETY

1. **Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other gas appliances.**

2. **A liquid propane tank non-connected for use, must not be stored under the appliance.**

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance;**
2. **Extinguish any open flame;**
3. **Open lid;**
4. **If odour persists, immediately call your gas supplier or your fire department.**

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance directions thoroughly before installing.

FOR COMMERCIAL USE ONLY

INSTALLATION

Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the national fuel gas code **ANSI Z223.1,** or the natural gas installation code **CAN/CGA B149.1,** or the propane gas installation code **CAN/CGA B149.2**

This appliance has been inspected and tested before shipping. Upon receipt of shipment, unpack and check for hidden damage if any damages are detected, a claim with the carrier should be made immediately.

Our guarantee is limited to the replacement of parts found to be defective in normal use of the appliance for the purpose intended. No claims will be accepted for damages, or consequential damages, resulting from faulty installation, improper operation or unauthorised service work.

The minimum clearance from combustible construction should be 14" / 305mm on back (when the optional cover is closed) and 6" / 152mm on each side. The appliance shall not be placed under overhead unprotected combustible construction. The appliance must not be installed on a slanted floor. Breaks on the smaller wheels should always be on when the appliance is in use.

This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

1. **When the appliance is fed with propane**, a stand is provided for a 20 lb. / 9 Kg. liquid propane tank with the appliance.

To connect the tank to the appliance, screw the regulator at the outlet of the tank. Screw the flexible hose end to the elbow showing at the back of the appliance.

After connecting, open the feeding valve and using soapy water, check for any leaks at the connections. **Do not use a flame to check for gas leaks.**

The hose connecting the propane tank to the appliance, must be used with a flexible hose connector in accordance with the codes for hoses made out of composite elastomer and for connectors for natural and propane gas, CAN/CGA-8.1, or with the codes for hoses made out of composite elastomer and for connectors for natural and propane gas CAN1-8.3, if the charbroiler is connected to a tank other than model #600.

The propane tank used with this appliance is a 20 lb. / 9 Kg. tank. The tank must be manufactured following the specifications for propane gas tanks (LP gas) of the US Department Of Transportation (DOT) or the Canadian National Codes, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres, and tubes for hazardous products transportation.

PRESSURE CHECK FOR NATURAL GAS FED EQUIPMENT

Standard pressure should be 7" W.C. for natural gas, and 11" W.C. for propane gas. To measure gas pressure, remove the cap screwed under the manifold. The opening blocked by this cap has been made for the pressure check. The burners should always operate at maximum capacity during the pressure check. Operate every other equipment connected to the feeding gas system at maximum capacity and read the pressure. Then, turn off every other appliances, reduce to minimum and take another pressure reading. Then, adjust the system to the prescribed pressure. The regulator must allow to maintain a pressure which doesn't fluctuate more than 1" W.C.

The natural gas regulator must be installed between the outlet pipe, behind the appliance and the gas supply system. To prevent all motion from the internal pipes, use a pipe wrench to hold outlet hose in place.

This appliance must be disconnected from the gas feeding system during pressure tests of the system when exceeding ½ psi (3.45kPa).

The appliance must be insulated from the gas feeding system by closing the valves during the system pressure test for all tests performed at a pressure exceeding ½ psi (3.45kPa).

Keep air or gas entry free of obstruction. The combustion chamber must have an adequate air entry.

OPERATION

This unit is a gas charbroiler for outside use only. The grills are removable for easy clean-up.

For an appliance using propane, before each use of the appliance, you must verify that the flexible hose is in good condition. If there is evidence of excessive abrasion, a crack, or a cut, the hose must be replaced before using this appliance. The hose used is with an inside diameter of 3/8" / 10mm.

Before turning on the appliance make sure that all valves are on the OFF position, the breaks on the smaller wheels are on and open the lid. Do not light when the lid is closed.

TO LIGHT A BURNER

- Open the manual gas feeding valve;
- Take a long match or candle flame near a burner. Holes in the slanted part of the front panel are provided for this purpose;
- Set the adjustment valve at the desired intensity.

If the burner doesn't light after 5 seconds, shut off the valves, wait 5 minutes and try again.

TO TURN OFF

- Turn the adjustment valve to the "OFF" position;
- Close the gas manual feeding valve.

USING THE PROPANE GAS TANK

If lighting all the burners is difficult, it is possible that the tank's valve opened when the burner's valves were opened and this causes an overflow and activated the security device of the Q.C.C.1 coupling which reduced the flow in the coupling. You should then switch off all valves, re-open the tank's valve slowly and proceed with the lighting.

If the appliance takes a long time to start, there might be air in the pipes and you'll have to wait until all the air is out to light the burners.

If the flames display a yellow gleam, it is possible there is insects inside the burners or on the air vent. Remove the front panel and check if something is blocking the air entry and/or the burner.

The charbroiler fed by a 20lb/9kg tank of propane and used moderately, will carry on for approximately 3 hours.

After this period of time the tank's pressure diminishes rapidly and the appliance will turn off. You'll have to wait approximately 15 hours before the tank regains its pressure. After this first recharging period, the next using periods will be longer each time and so will the recharging periods, until there is no more gas in the tank.

If using the appliance extensively, plan for a number of spare tanks so you can change it when the appliance's power diminishes or connect a second tank to the same exit pipe. For the second option, you should use

After buying a tank it is important to let the air and humidity out before you fill it up to avoid frost from forming in the Q.C.C.1 union. This treatment can be done by your authorised propane gas supplier.

This appliance used with a 20lb/9kg tank has been made to operate at a temperature of 0°C/32F and higher.

For intensive use at low temperature you should refer to your propane gas supplier.

The guarantee offered with this equipment applies for the above mentioned conditions (temperature 0°C/32F).

The regulator-hose assembly provided with the appliance has been made to operate with a Sherwood-Marshall Q.C.C.1 type valve. The appliance cannot be hooked to a standard P.O.L. type valve (with threads on the left). You can recognise the Q.C.C.1 type valve when an external thread is appearing at the gas outlet of the tank. If you try to connect the regulator when using an other type of connection a Q.C.C.1 type connector or an adapter or trying other ways, it can cause damage, set a fire, injuries or cause damage to the Q.C.C.1 coupling. The standard P.O.L. type connector doesn't give the feeding control of gas neither the cut-off device at high temperature (115-150°C) included in the Q.C.C.1 connector. If gas feeding stop after after the temperature raise or after the black handle is broken, you must replace the regulator-hose assembly with a new one.

After buying a propane tank, the tank has to be purged to prevent freeze-up problems in the Q.C.C.1 connector. This operation can be done by your propane supplier.

The regulator supplied with the appliance should not be used with any other equipment, it has been made for a propane flow not exceeding the one required by this appliance.

It is important to:

- keep the flexible feeding pipes away from hot surfaces;
- do no block the burners' air feeding openings;
- do not store a gas tank near or under the appliance;
- do not use this appliance under the influence of drugs or alcohol;
- do not use before reading the manual of operations;
- do not leave the appliance unattended in the presence of children.

After using the appliance, it is important to close the lid to prevent water, dead leaves or any other objects from falling into the appliance.

Storing the appliance inside is only permitted if the tank is disconnected and removed from the appliance. Storage of propane tanks must be done outside, out of children's reach. Storage of the tank must not be done inside a building, a garage or close place. When storing for a long period of time it is recommended to put oil on the grills and burners to prevent rust.

MAINTENANCE

Visible stainless steel surfaces and other external parts of this appliance must be cleaned with a mild soap or any other mild commercial cleaner designed for this purpose. Do not use abrasive to avoid damaging the surface finish.

Keep the appliance in a place far from combustible material, gas, and other vapours and flammable liquids.

Do not obstruct the combustion air feeding openings. Visually check the flame.

Check for debris or insects in the burners and/or the flexible hose, and clean if necessary. All debris or insects in the burners could prevent you from obtaining an adequate flame (blue with a little bit of yellow).

After several uses, solidified melted grease could obstruct the burners' holes, in this case you should contact an authorised servicing company referred by your sales representative for proper cleaning of the burners.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	**DIAGNOSIS and SOLUTIONS**
Burners won't light	No more propane? Wrong lighting procedure? The hose is bent? Is the tank's valve open? You haven't let the air out before lighting? If this is not the case the handle on the tank is not tight enough. The handle at the exit of the tank is hot (115-150°C) or cracked? If this is the case, you'll have to determine the reason, correct the problem and replace the regulator-hose assembly. Have you opened the tank's valve while the burner's valves were opened? Start the lighting procedures correctly.
The appliance turned off by itself or has lost some power	The propane gas tank is empty? Temperature is cold? Has the appliance been working for more 2-3 hours? Is the flexible hose bent? Has the appliance been working with the lid open when windy?
The burners are not warm enough	Is the tank empty or has been working for more than 2-3 hours? If this is the case replace the tank and let it regain its pressure. Is the hose bent? Are the burner's ports (little holes in the burner) stocked with dust? If true, call a service agent to clean the burner's ports.
Grease leaks from the appliance	Is the grease drawer installed properly or full? Empty the drawers and clean the base of the appliance. Is the appliance on level?

The regulator hums	This is normal. This is caused by the cold propane passing through a limited area.
Excessive blaze	Too much greasy meat. Lower the intensity of the burners and drain the grease from the meat. This problem arises particularly when cooking greasy meat.

SERVICING

We offer an important network of repairing services. We have authorised Servicing Companies across North America. Consult with your salesperson to obtain the localisation of the Servicing Company nearest to you.

THIS OPERATION AND INSTRUCTION MANUAL MUST BE KEPT FOR FUTURE REFERENCE.

Model	Heat (BTU/H)	Burner Qty	Covers	Required propane tanks
CBT-24	54 000	2	1	1 of 20 lb.
CBT-36	81 000	3	1	1 of 20 lb.
CBT-48	108 000	4	2	1 of 20 lb.
CBT-60	135 000	5	2	2 of 20 lb.
CBT-72	162 000	6	2	2 of 20 lb.



GARANTIE SUR APPAREIL DE CUISSON

M.K.E. garantira à l'acheteur original de l'appareil le remplacement d'une pièce défectueuse ainsi que la main d'oeuvre pour une période d'un an suivant la date de l'installation de l'appareil ou d'une période de 15 mois suivant la date de livraison originale de notre manufacture, laquelle surviendra le plus tôt.

Avec l'autorisation de M.K.E. au préalable, nous remplacerons sans frais toute pièce défectueuse qui sera retournée port payé à notre manufacture. Une inspection déterminera à notre entière satisfaction s'il y a défectuosité. Toute pièce expédiée sous garantie à l'acheteur original sera expédiée port payé.

Toute dépense relative à l'installation ou ajustement sur les équipements n'est pas incluse dans cette garantie ainsi que les frais de conversion d'alimentation au gaz ou électrique. Cette garantie n'est pas transférable et toute réclamation doit nous parvenir à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant la réparation.

Cette garantie ne s'applique à aucun remplacement occasionné par toutes autres causes y compris, mais non limité à tout appareil ayant été sujet à des emplois abusifs, mauvais usage, mauvaise installation, négligence, modification non autorisée par nous ou dommage causé par le feu, en cours de route, ou en cas de fortuit. C'est la responsabilité du distributeur de coordonner la demande de service du client avec M.K.E. ou son représentant et nous fournir le numéro de modèle, le numéro de série et les détails de la défectuosité ainsi que la date de l'installation de l'appareil original et le numéro de facture des Industries M.K.E.. Une signature de votre client devra apparaître sur la facture chaque fois qu'un dépositaire de service autorisé fera une réparation.

La responsabilité de M.K.E. se limite à fournir une ligne d'appareil de qualité, de vérifier chaque appareil avant son expédition pour qu'elle soit conforme aux normes de M.K.E., de maintenir une compétence de service avec tous nos dépositaires autorisés et de tenir en magasin toutes les pièces de service qui se rattachent à nos appareils.

Cette garantie s'appliquera sur le principe qu'un dépositaire de service, faisant partie d'un réseau de dépositaires reconnus par M.K.E., est disponible dans un rayon de 25 milles (40 Km) de l'installation de l'équipement.

2005-03-08

COOKING EQUIPMENT WARRANTY

M.K.E. warrants to the original purchaser of equipment the replacement of a defective part as well as labour for a period of one year following the date of installation of the appliance or 15 months following the original date of shipping from our factory, whichever comes first.

With prior authorisation from M.K.E., we will replace at no charge all defective parts returned prepaid to our plant. Our inspection will determine if the part is defective. All parts shipped under warranty to the original purchaser will be sent prepaid.

Any expense in connection with the installation of equipment, costs related in making the installation conform to local gas or electric codes or gas or electric conversions are not covered by this warranty. This warranty is not transferable, and claims should be made within 30 days of the repair.

This warranty does not apply to any replacements made due to other reasons including, but not limited to misure, abuse, improper installation, negligence, unauthorized modifications or damage caused in transport, by fine or fortuitous event. It is the responsibility of the distributor to coordinate the client's request for service with M.K.E. or its representative and to supply us with the model number, serial number and the details of the defect, as well as the date of installation of the original appliance and the M.K.E. invoice number. Your client's signature should appear each time an authorized service company effects a repair.

M.K.E. limits its responsibility to providing a line of quality equipment, factory testing every unit before shipment to ensure it performs to M.K.E. standards, maintaining a network of competent service companies and keeping in inventory replacement parts for our equipment.

This warranty applies to the principle that a service company, part of a network of service companies recognized by M.K.E., is available within 25 miles (40 km) of the place of installation of the equipment.